



CHATEAUNEUF-DU-PAPE CUVÉE DU BARON 2016, CHATEAU FORTIA

Fra historiske Château Fortia. Lavet med næsten 50 % Syrah og Grenache og Mourvedre for resten (blended varierer en smule fra årgang til årgang). Lagret ca 1 år på store foudre.

Frugtig og floral næse med elementer af lakrids og sydfranske krydderurter. Fyldig og intens smag med en lang eftersmag.

Flot vintervin til kraftige kødretter, vinen har muskler og koncentration til at tage kampen op med både and, rødkål og svesker.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Rhone

DRUETYPE:

LAGRING:
Store fade

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2018-2028

ALKOHOL:
15 %

VELEGNET TIL:
Flyvende vildt Gris Løbende vildt
Oksekød